DE'LONGHI
COTTURA

ISTRUZIONI PER L'USO
ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTALLATIONSANLEITUNG

DE.. 664 P

CUCINE CON PIANO ELETTRICO
E FORNO ELETTRICO STATICO

ELEKTROHERDE MIT BACKOFEN OHNE UMLUFT





Italiano Istruzioni per l’uso - Istruzioni per l’installatore Pagina 3

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o trascrizione, contenute nel presente libretto.
Si riserva il diritto, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza, di apportare ai propri prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, le eventuali modifiche opportune per qualsiasi esigenza di carattere costruttivo o commerciale.

Deutsch Gebrauchsanweisung -Installationsanleitung Seite 26

Der Hersteller kann nicht für Druck- oder Schreibfehler in diesem Handbuch verantwortlich gemacht werden.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt vorzunehmen, ohne die grundsätzliche Funktion und die Sicherheit des Geräts zu beeinträchtigen, die er aus technischen oder kommerziellen Gründen für notwendig erachtet, ohne das dies vorher bekannt gegeben wird.

Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l’acquisto di un nostro prodotto.

Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerteLe dall’apparecchio.

Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei, o chi altri per Lei, avesse dubbi relativi al suo funzionamento.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all’uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti.

Ogni altro uso è da considerasi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell’apparecchio.

Dichiarazione di conformitá CE

– Questa cucina è stata progettata per essere utilizzata solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.

– Questa cucina è stata concepita, costruita ed immessa sul mercato in conformità ai:

- Requisiti di sicurezza della Direttiva “Bassa Tensione” 2006/95/CE;
- Requisiti di protezione della Direttiva “EMC” 2004/108/CE;
- Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;
- Requisiti della Direttiva 2011/65/UE.



AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l’ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l’obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.



AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IMPORTANTE: Questo apparecchio è stato progettato e costruito solo per la cottura di alimenti in ambito domestico e pertanto non deve essere utilizzato in un ambiente commerciale.
La garanzia è da intendersi annullata nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato in un ambiente comunale, semi-commerciale o commerciale.

Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed iniziare ad utilizzare l'apparecchio.

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e che la porta forno si chiuda correttamente.
  In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore oppure a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Alcune apparecchiature sono fornite con film protettivi applicati sulle superfici di alluminio e di acciaio inox. **Tutti questi film protettivi devono essere tolti prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura.**
- IMPORTANTE: L'uso di idonei indumenti/guanti protettivi è raccomandato durante la movimentazione o pulizia dell'apparecchio.
- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto l'apparecchio può diventare pericoloso. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni/inconvenienti derivanti dal mancato rispetto di questa condizione.
- Non far funzionare l'apparecchio tramite un programmatore esterno o per mezzo di sistemi di controllo remoto.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

- ATTENZIONE: Prima di sostituire la lampadina del forno assicurarsi che l’apparecchio sia disconnesso dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pulitrici a getto di vapore perché dell’umidità potrebbe infiltrarsi nell’apparecchio e renderlo pericoloso.
- Non toccare l’apparecchio con mani o piedi bagnati oppure umidi.
- Non usare l’apparecchio a piedi nudi.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello), prima di gettarlo al macero si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell’inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell’apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- I vari componenti dell’apparecchio sono riciclabili; smaltirli in conformità con le norme vigenti nel proprio paese. Se l’apparecchio deve essere rottamato, rimuovere il cavo di alimentazione.
- Dopo aver utilizzato l’apparecchio, assicurarsi che l’indice delle manopole sia in posizione di chiusura.
- I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con un’età minima di 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se sotto sorveglianza durante l’uso, oppure se preventivamente istruite sull’utilizzo in sicurezza e solamente se informate dei pericoli (che devono aver ben compreso) legati al prodotto stesso. I bambini non devono giocare con l’apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell’apparecchio non devono essere fatte da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti da uso improprio, erroneo ed irragionevole del’apparecchio .

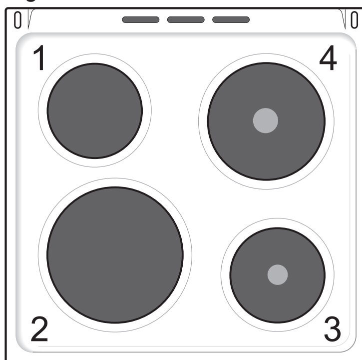
- ATTENZIONE: Durante l’uso l’apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde e rimangono calde per un certo tempo dopo l’uso.
  - Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti (sul piano di cottura e all’interno del forno).
  - La porta forno diventa calda, usare la maniglia.
  - Al fine di evitare bruciature e scottature, i bambini devono essere tenuti lontani.
- Assicurarsi che i cavi di alimentazione di altri prodotti in prossimità dell’apparecchio non vengano in contatto con il piano di cottura oppure intrappolati nella porta del forno.
- ATTENZIONE: Può essere pericoloso lasciare riscaldare del grasso o dell’olio sul piano di cottura senza tenere sotto controllo il processo in quanto questo potrebbe causare un incendio. NON CERCARE MAI di spegnere il fuoco con dell’acqua. Spegnere prima l’apparecchio e poi coprire le fiamme ad esempio con un coperchio oppure con una coperta ignifuga antincendio.
- ATTENZIONE: Pericolo di incendio: non depositare oggetti sulle superfici di cottura.
- ATTENZIONE: Se la superficie del piano presenta delle crepe o è rotta o se è stata danneggiata dalla caduta di oggetti pesanti ecc., disconnettere l’apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica per evitare la possibilità di scosse elettriche e contattare il centro di assistenza tecnica.
- ATTENZIONE: Una volta installato correttamente, il vostro prodotto soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell’apparecchio (dietro e sotto), perchè queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolosi che potrebbero causare delle ferite.
- AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO - si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:
  - Allestire l’interno del forno come descritto nel capitolo “PULIZIA E MANUTENZIONE”.

- Accendere il forno vuoto alla massima temperatura per eliminare tracce di grasso ed odori dagli elementi riscaldanti e dai componenti.
- Sconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, lasciare raffreddare il forno e pulire poi l'interno della cavità forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro; asciugare poi perfettamente.

• ATTENZIONE: Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire i vetri della porta del forno perché potrebbero graffiarne la superficie, e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.
• Non rivestire in nessun caso le pareti del forno con fogli di alluminio. Non posizionare teglie o la leccarda sul fondo del forno.
• RISCHIO DI INCENDIO! Non depositare materiale infiammabile nel forno o nel vano portaoggetti.
• Usare sempre guanti da forno per rimuovere griglie e leccarda (o vassoi di cottura) dal forno mentre è caldo.
• Non appendere tovaglioli, panni o altro sull'apparecchio o sulla maniglia del forno perchè potrebbero incendiarsi.
• Pulire regolarmente il forno. Evitare che olio e grasso si accumulino nel fondo del forno e nella leccarda. Pulire subito le tracimazioni appena si verificano.
• Non salire sull'apparecchio o sulla porta del forno aperta.
• Aprire sempre la porta del forno rimanendo lontani, attendere la fuoriuscita di vapore e aria calda, poi estrarre o controllare i cibi in cottura.
• TRATTAMENTO SICURO DEL CIBO: Lasciare il cibo nel forno per un periodo di tempo il più breve possibile prima e dopo la cottura. Questo è per evitare la contaminazione da organismi che potrebbero provocare avvelenamento da cibo. Fare particolarmente attenzione nella stagione calda.
• ATTENZIONE: Fare attenzione a NON sollevare l'apparecchio per la maniglia della porta forno.

1 PIANO DI LAVORO

Fig. 1.1

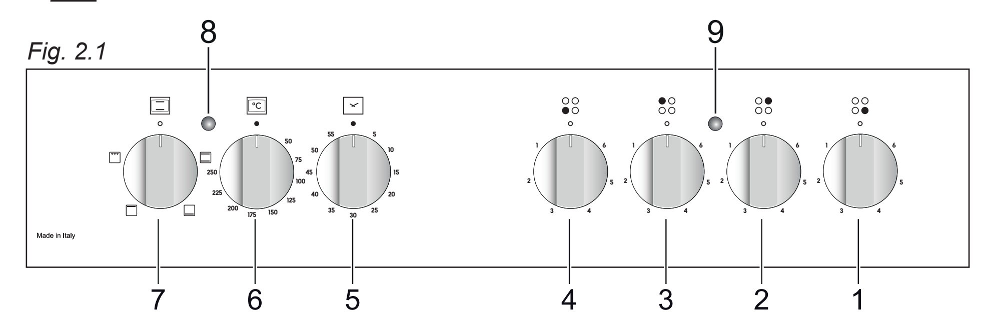


PIASTRE ELETTRICHE

1.	Piastra elettrica Ø 145 mm - Normale	1000 W
2.	Piastra elettrica Ø 220 mm - Normale	2000 W
3.	Piastra elettrica Ø 145 mm - Rapida	1500 W
4.	Piastra elettrica Ø 180 mm - Rapida	2000 W

2 FRONTALE COMANDI

Fig. 2.1



DESCRIZIONE COMANDI

1. Manopola comando piastra elettrica anteriore destra
2. Manopola comando piastra elettrica posteriore destra
3. Manopola comando piastra elettrica posteriore sinistra
4. Manopola comando piastra elettrica anteriore sinistra
5. Manopola comando contaminuti 60’
6. Manopola comando termostato forno elettrico statico
7. Manopola comando selettore funzioni forno elettrico statico

Luci spia

8. Spia temperatura forno
9. Spia funzionamento piastre elettriche

Nota: Questo apparecchio incorpora un ventilatore di raffreddamento il cui funzionamento può essere avvertito durante l’uso del forno e del grill.
Tale ventilatore serve a ridurre la temperatura esterna dell’apparecchio ed a raffreddare i componenti interni.

3 USO DEL PIANO DI LAVORO

PIASTRE ELETTRICHE

L'accensione della piastra elettrica avviene ruotando la manopola (fig. 3.1) sulla posizione voluta; i numeri da **1** a **6** indicano le posizioni di funzionamento con temperatura crescente secondo il numero.
Una volta raggiunta l'ebollizione ridurre la potenza secondo l'intensità di riscaldamento desiderata, tenendo presente che la piastra continuerà ad emanare il suo calore ancora per 5 minuti dopo averla spenta.

PIASTRE RAPIDE (bollino rosso)

La manopola di comando della piastra rapida è uguale a quella della piastra normale con 6 posizioni di funzionameno (fig. 3.1).
Le caratteristiche di questa piastra, che è provvista di un limitatore di riscaldamento, permettono:

- il raggiungimento rapido della temperatura
- lo sfruttamento massimo della potenza con pentole a fondo piano
- la limitazione della potenza in caso di pentola inadatta.

Attenzione:
Durante il funzionamento il piano lavoro diventa molto caldo sulle zone di cottura. Tenere a distanza i bambini.

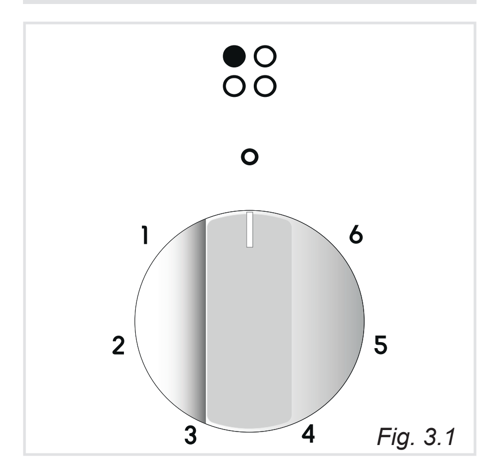


Fig. 3.1

USO CORRETTO DELLE PIASTRE ELETTRICHE (fig. 3.2)

Nell'usare la piastra elettrica si deve:

- evitare assolutamente il funzionamento a vuoto (senza recipienti)
- fare il possibile per non versare liquidi sopra le piastre quando queste sono calde
- adoperare esclusivamente pentole con fondo piatto (tipo elettrico)
- utilizzare sempre recipienti che ricoprano interamente la superficie della piastra.
- cuocere possibilmente con coperchio per risparmiare energia elettrica.

Il funzionamento della piastra elettrica è segnalato da una spia luminosa posizionata sul pannello comandi.

Non cucinare mai il cibo direttamente sulle piastre elettriche, ma in apposite pentole o contenitori.

ATTENZIONE:
Se la superficie presenta delle crepature, disconnettere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche e contattare il centro di assistenza tecnica.

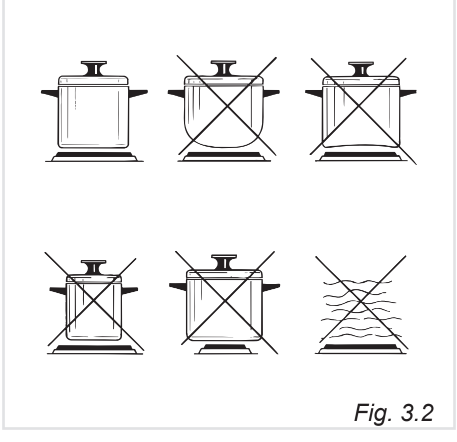


Fig. 3.2

1
2
3
4
5
6

Riscaldamento

Cotture

Arrostire - Friggere

Fig. 3.3

CONSIGLI DI COTTURA

Posizione manopola	TIPO DI COTTURA
0	Spento
1 **2**	Per tenere i piatti al caldo. Per operazioni di scioglimento (burro, cioccolato, ecc.).
2	Per mantenere gli alimenti al caldo e per riscaldare liquidi in piccole quantità
3	Per riscaldare liquidi in quantità più elevate. Per preparare sughi, creme, minestre.
3 **4**	Bollitura di carne, spagnetti, minestre, cotture al vapore.
4	Cottura in recipienti senza coperchio, risotto, ecc.
4 **5**	Bolliture di grandi quantità, patate arroste, frittura, grigliate.
6	Fritture, patate fritte, bistecche, ecc.

Dopo un breve periodo di utilizzazione, l’esperienza Le insegnerà qual’è la posizione migliore per ciascun alimento.

4 FORNO A CONVEZIONE NATURALE

MOLTO IMPORTANTE: Quando si utilizza il forno è indispensabile tenere aperto il coperchio della cucina.

ATTENZIONE: La porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.

ATTENZIONE: La porta del forno diventa molto calda, aprirla utilizzando la maniglia.

ATTENZIONE: Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Non rivestire in nessun caso le pareti del forno con fogli di alluminio.
Non posizionare teglie o la leccarda sul fondo del forno.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il forno elettrico a convezione naturale è provvisto di 3 resistenze elettriche:

- 2 resistenze (superiore ed inferiore) per le normali cotture al forno
- 1 resistenza grill, posta al centro del cielo del forno, per le cotture al grill da effettuare a porta chiusa.

La potenza delle resistenze elettriche è:

- Resistenza inferiore 1400 W
- Resistenza superiore 1000 W
- Resistenza grill 2000 W

NOTA: Al primo utilizzo si consiglia di fare funzionare il forno alla massima potenza, con la manopola del termostato in posizione 250°C, per circa un'ora nella funzione ▭ e per altri 15 minuti nella funzione ▭, al fine di eliminare eventuali residui di lavorazione dalle resistenze elettriche.

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel forno a convezione naturale sono ottenuti nei seguenti modi:

a. **Per convezione naturale**
Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

b. **Per irraggiamento**
Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi. **(utilizzare con la porta del forno chiusa).**

Fig. 4.1 *Fig. 4.2*

MANOPOLA DEL TERMOSTATO (fig. 4.2)
Serve soltanto per impostare la temperatura di cottura ma non accende il forno.
Ruotarla in senso orario fino a posizionarla sulla temperatura desiderata (da 50°C a 250°C).
La luce spia di temperatura segnala l'accensione e lo spegnimento degli elementi riscaldanti.

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI (fig. 4.1)
Ruotare la manopola in senso orario per impostare il forno nelle seguenti funzioni:

ILLUMINAZIONE DEL FORNO
Il forno è corredato di una lampada che ne illumina l'interno per permettere il controllo visivo dei cibi in cottura. Questa lampada è comandata dal selettore funzioni e rimane sempre accesa in tutte le funzioni di cottura.



COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE
Si accendono gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura deve essere regolata tra 50°C e 250°C con la manopola del termostato. È necessario preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.

Consigliata per:
Cibi che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrosti, costine di maiale, meringhe, ecc.



CALORE DAL BASSO

Si accende soltanto l'elemento riscaldante inferiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura può essere regolata tra 50° e 150°C con la manopola del termostato; temperature più elevate non vengono raggiunte.

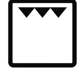
Consigliata per:
per completare cotture che necessitano di maggiore calore nella parte inferiore.



CALORE DALL'ALTO

Si accende soltanto l'elemento riscaldante superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura può essere regolata tra 50° e 150° C con la manopola del termostato; temperature più elevate non vengono raggiunte.

Consigliata per:
per completare cotture che necessitano di maggiore calore nella parte superiore.



COTTURA AL GRILL

Entra in funzione la resistenza elettrica a raggi infrarossi.
Il calore si diffonde per irraggiamento. **Da usare con porta del forno chiusa** e la manopola termostato in posizione 225°C per 15 minuti, poi nella posizione 175°C.
Per consigli d'uso vedere il capitolo "USO DEL GRILL".

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.
Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

Consigliata per:
Azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.

USO DEL GRILL

Accendere il grill, come spiegato nei paragrafi precedenti e lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la **porta chiusa**.
Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill.
Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

Grigliare con la porta del forno chiusa Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde.

Tenere i bambini a distanza.

COTTURA AL FORNO

Per la cottura, prima d'inserire i cibi, preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.
Quando il forno ha raggiunto la temperatura, introdurre i cibi, poi controllare il tempo di cottura, e spegnere il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

Per un corretto preriscaldamento si consiglia di togliere griglia e leccarda dall'interno del forno per inserirle dopo circa 15 minuti.

Gli accessori del forno possono sopportare carichi fino a 6 kg.
Si raccomanda di distribuire i carichi in modo uniforme.

ESEMPI DI COTTURA

Le temperature sono solo indicative, perché variano in funzione della quantità e del volume dei cibi.
Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

PIETANZE	Temperatura
Lasagne al forno	220°C
Pasta al forno	220°C
Pizza con acciughe	225°C
Riso alla creola	225°C
Patate al latte	200°C
Pomodori farciti	225°C
Soufflé di formaggio	200°C
Soufflé di patate	200°C
Arrosto di vitello	200°C
Nodini di vitello alla griglia	225°C
Petti di pollo al pomodoro	200°C
Pollo alla griglia - pollo arrosto	220°C
Polpettine di manzo	200°C
Polpettone di vitello	200°C
Spiedini alla turca	225°C
Roast-beef	220°C
Filetti di sogliola	200°C
Nasello aromatico	200°C
Ciambella	180°C
Crostata di prugne	200°C
Crostatine alla confettura	225°C
Pan di spagna	225°C
Sfogliatine dolci	200°C
Torta margherita	220°C

5 CONTAMINUTI

CONTAMINUTI 60’

Il contaminuti è un avvisatore acustico a tempo che può essere regolato per un periodo massimo di 60 minuti.
La manopola di regolazione (fig. 5.1) deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario.

ATTENZIONE - MOLTO IMPORTANTE:
Il contaminuti è solo un avvisatore acustico che <u>NON spegne il forno o il grill</u> al termine del tempo impostato.
RICORDARSI DI SPEGNERE IL FORNO O IL GRILL MANUALMENTE.

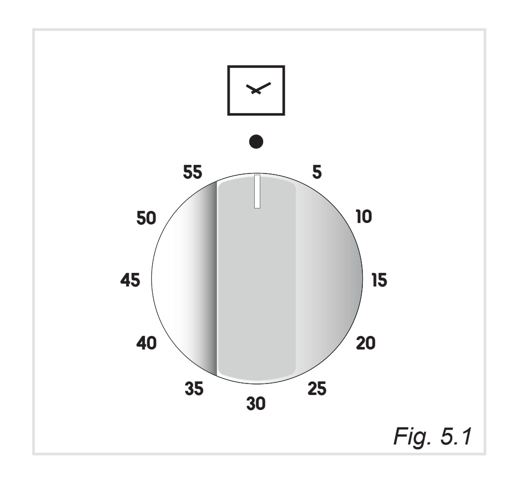


Fig. 5.1

COPERCHIO IN VETRO (solo per alcuni modelli)

PULIZIA DEL COPERCHIO IN VETRO

Per le operazioni di pulizia **si può facilmente smontare il coperchio** sfilandolo verso l'alto dopo averlo aperto completamente.

Se le cerniere si dovessero sfilare, rimetterle nella loro sede facendo attenzione che:

- nella sede destra deve essere montata la cerniera con la stampigliatura "**D**" mentre nella sede sinistra la cerniera con la stampigliatura "**S**" (fig. 6.1)

Regolazione della bilanciatura (solo per coperchi forniti di cerniera con vite "R" di regolazione)

Chiudere il coperchio e controllare la cor retta bilanciatura; aprendolo a 45° dovrebbe rimanere sospeso.

Eventualmente registrare la taratura delle molle delle cerniere ruotando le viti "**R**" in senso orario (fig. 6.1).

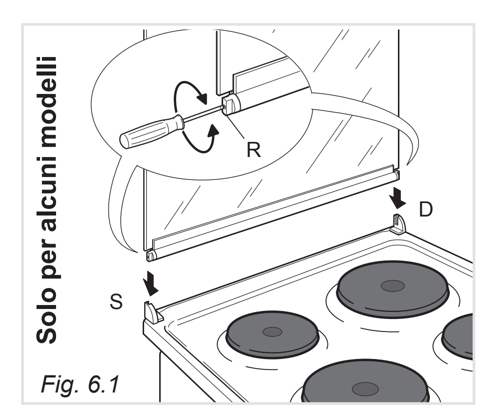


Fig. 6.1

Modelli con coperchio in vetro



ATTENZIONE

✓ Non chiudere il coperchio in vetro quando le piastre elettriche sono ancora calde o quando il forno è in funzione o ancora caldo.

✓ Non appoggiare sul coperchio in vetro pentole calde ed oggetti pesanti.

✓ Asciugare qualsiasi liquido rovesciato sul coperchio prima di aprirlo.

CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

- **Prima di procedere alla pulizia disinserire la cucina dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddata.**
- È consigliabile effettuare le operazioni di pulizia quando l'apparecchiatura è raffreddata, specialmente per le parti smaltate.
- Evitare di lasciare sulle superfici sostanze acide (succo di limone, aceto, ecc.).
- Evitare l'uso di prodotti per la pulizia a base di cloro o acidi.
- **Importante: L'uso di indumenti protettivi/guanti è raccomandato durante la manipolazione o la pulizia di questo apparecchio.**

ATTENZIONE: Una volta installato correttamente, il vostro prodotto soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell'apparecchio (dietro e sotto), perchè queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolosi che potrebbero causare delle ferite.

PARTI SMALTATE

Tutte le parti smaltate, comprese le griglie del piano, devono essere lavate con acqua saponata o altri prodotti che non siano abrasivi.
Asciugare preferibilmente con un panno morbido.
Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.

PARTI IN ACCIAIO INOX, ALLUMINIO E SUPERFICI VERNICIATE

Pulire con prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.
IMPORTANTE: La pulizia di queste parti deve essere eseguita con molta cura per evitare graffi ed abrasioni. Si consiglia di utilizzare un panno morbido e sapone neutro, mai prodotti contenenti sostanze abrasive.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

ATTENZIONE: Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare l'allacciamento a rete.

- Lasciare raffreddare la cavità del forno e gli elementi riscaldanti.
- Togliere l'alimentazione elettrica.
- Svitare la calotta protettiva quindi svitare e sostituire la lampada con un'altra di tipo resistente alle alte temperature(300°C) e con le seguenti caratteristiche: 230V, E14 e con la stessa potenza della lampada da sostituire (leggere la potenza in watt stampigliata sulla stessa).
- Rimontare la calotta di protezione.

NOTA: La sostituzione della lampada non è coperta dalla garanzia.

PIASTRE ELETTRICHE

Gli alimenti bruciati sulla piastra elettrica devono essere puliti a secco.
Non usare acqua per evitare la formazione di ruggine.
Dopo l'uso, versare sulla piastra tiepida un po' d'olio e passare con un panno.

Attenzione: Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo sulle zone di cottura. Tenere a distanza i bambini.

Non utilizzare pulitrici a vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio rendendolo insicuro.

Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire il vetro della porta del forno oppure il coperchio in vetro (modelli con coperchio in vetro) perché potrebbero graffiarne la superficie e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.

INTERNO FORNO

Il forno va sempre pulito dopo l'utilizzo, quando si è raffreddato.
La cavità deve essere pulita usando un detergente delicato e acqua calda.
Prodotti chimici specifici per la pulizia dell'interno del forno possono essere usati soltanto dopo avere letto attentamente le avvertenze e le raccomandazioni del produttore e dopo avere effettuato una prova su una piccola superficie della cavità del forno.
Non utilizzare detersivi abrasivi, pagliette o spugne abrasive.
NOTA: La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da prodotti chimici o abrasivi utilizzati per la pulizia.
Attendere il raffreddamento del forno e prestare particolare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEI TELAI LATERALI

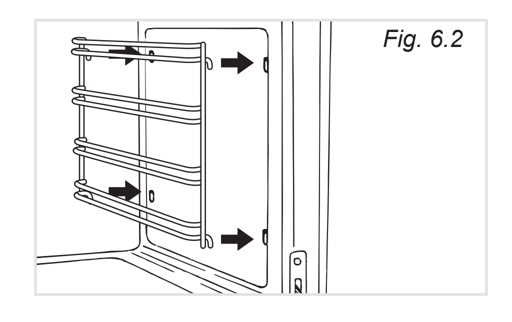
- Agganciare i telai laterali ai fori delle pareti laterali dell'interno del forno (fig. 6.2)
- Infilare in mezzo alle guide dei telai laterali la leccarda e la griglia come in (fig. 6.3).
  La griglia va montata in modo che l'arresto di sicurezza, che ne evita l'estrazione accidentale, sia rivolto verso l'interno del forno; il traverso posteriore deve essere rivolto verso l'interno della cavità.
- Lo smontaggio si effettua operando all'inverso.

CASSETTO (Solo per alcuni modelli)

Il cassetto si può togliere come un normale cassetto (fig. 6.4).
Non depositare oggetti facilmente infiammabili nel forno o nel cassetto (carta sottile, cotone, seta, nylon e materiali similari).

PORTA DEL FORNO

Il vetro interno della porta del forno può essere facilmente tolto per la pulizia svitando le due viti di fissaggio (fig. 6.5)


Fig. 6.2

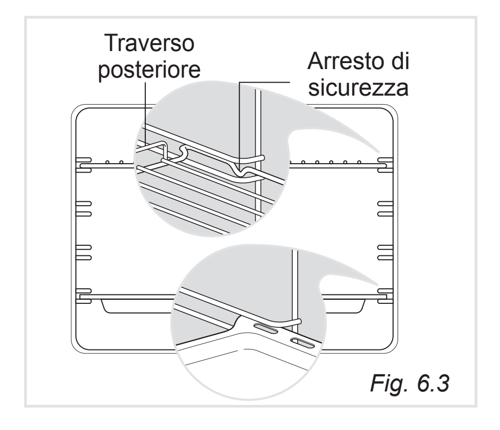
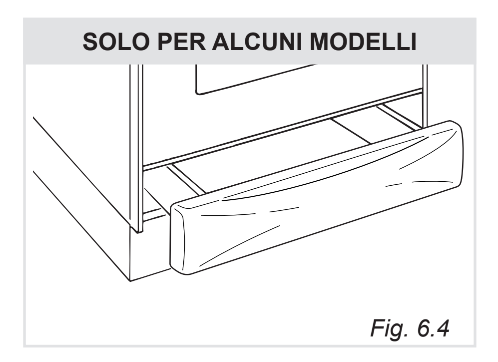
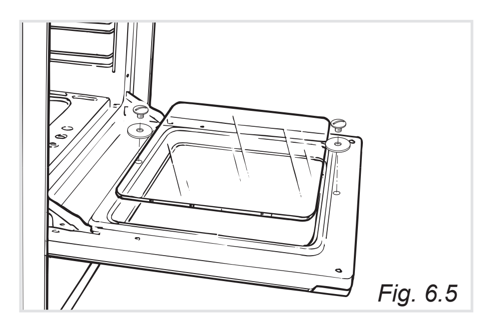


Fig. 6.3

SOLO PER ALCUNI MODELLI

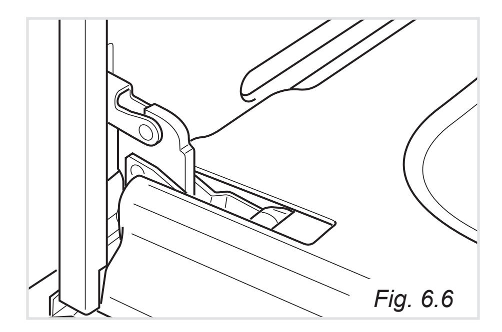

Fig. 6.4


Fig. 6.5

SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

La porta del forno può essere facilmente smontata operando come segue:

- Aprire completamente la porta del forno (fig. 6.6).
- Aprire completamente la leva "**A**" delle cerniere destra e sinistra (fig. 6.7).
- Impugnare la porta come illustrato in fig. 6.9.
- Socchiudere dolcemente la porta (fig. 6.8) fino a quando le leve "**A**" delle cerniere destra e sinistra si agganciano alla parte "**B**" della porta (fig. 6.7).
- Estrarre i ganci delle cerniere (destra e sinistra) dal loro alloggiamento (freccia "**C**" - fig. 6.10).
- Appoggiare la porta su una superficie morbida.


Fig. 6.6

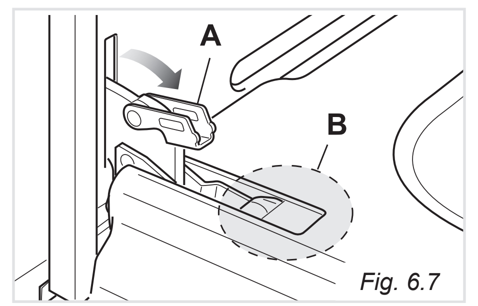
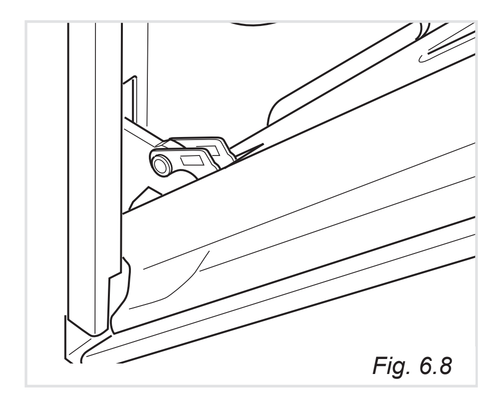
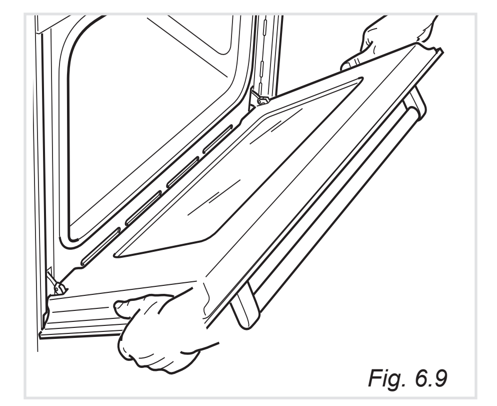


Fig. 6.7


Fig. 6.8


Fig. 6.9

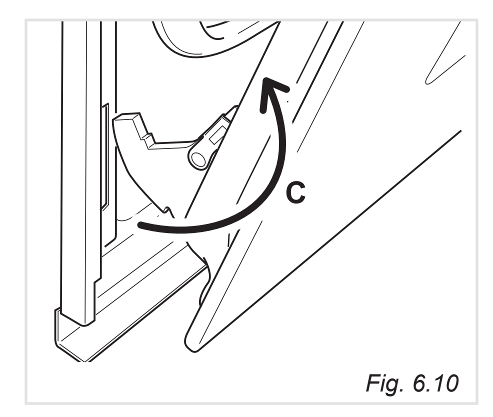


Fig. 6.10

Consigli per l'installatore

IMPORTANTE

- Per una perfetta installazione è necessario ricorrere ad un INSTALLATORE QUALIFICATO. La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.
- L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.
- Le pareti dei mobili o dei muri adiacenti l'apparecchio devono sopportare aumenti di temperatura di oltre 75°C.
  Se la cucina viene accostata a mobili che superano in altezza il piano di lavoro, è indispensabile lasciare uno spazio di almeno 5 cm fra mobile e fianco dell'apparecchio.
- Alcuni apparecchi sono ricoperti da una speciale pellicola protettiva posta su parti in acciaio o alluminio.
  Prima di usare la cucina togliere accuratamente la pellicola protettiva.

INSTALLAZIONE

Le condizioni di installazione, per quanto riguarda la protezione contro il surriscaldamento delle superfici adiacenti alla cucina, devono essere conformi alla figura 7.1.

Se la cucina è posta su un piedistallo, si devono prendere misure per evitare che l'apparecchio scivoli dal piedistallo.

- **Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 75 °C oltre la temperatura ambiente.**
- **Evitare l'installazione in prossimità di materiali infiammabili (es. tendaggi).**

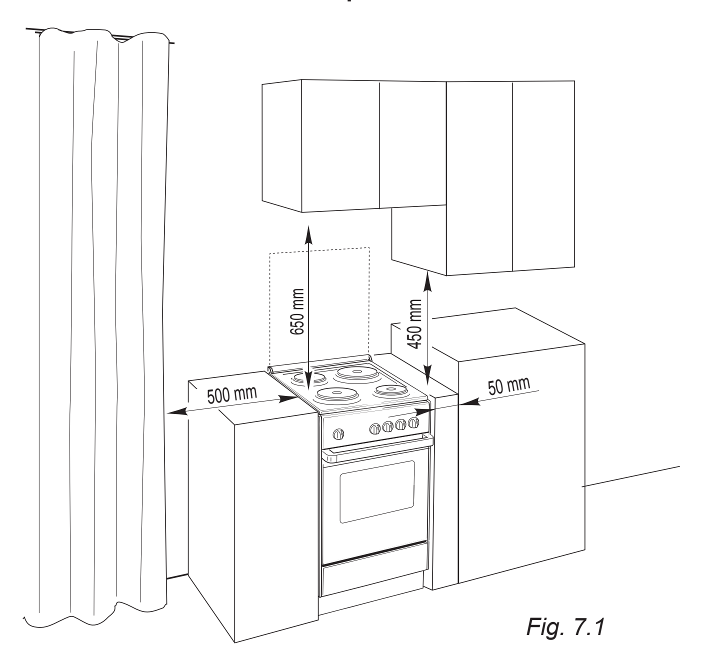


Fig. 7.1

IMPORTANTE

Montare i piedini di appoggio per evitare di danneggiare il pavimento.
Per fare ciò, adagiare la cucina sul pavimento, come illustrato in fig. 7.2, ed avvitare i 4 piedini in dotazione negli appositi fori.

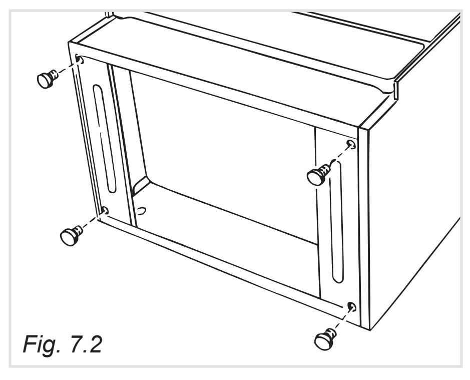


Fig. 7.2

STAFFA ANTIRIBALTAMENTO

Attenzione: Questo apparecchio deve essere ancorato per evitare un ribaltamento accidentale inserendo una staffa sul retro della cucina e fissandola alla parete.

Per montare la staffa antiribaltamento:

1. Dopo aver individuato dove installare la cucina, segnare sulla parete dove devono essere fissate le due viti per installare la staffa antiribaltamento. Si prega di seguire le indicazioni riportate in figura 7.3.
2. Praticare due fori di 8 mm di diametro nella parete ed inserire i tasselli di plastica in dotazione.
   Importante! Prima di praticare i fori, verificare di non danneggiare tubi o fili elettrici che possono esserci all'interno della parete.
3. Fissare alla parete la staffa antiribaltamento con le due viti in dotazione.
4. Avvicinare la cucina alla parete e regolare l'altezza della staffa antiribaltamento in modo che possa inserirsi nella fessura sul retro della cucina, come mostrato in fig. 7.3.
5. Stringere le viti in modo da fissare saldamente la staffa antiribaltamento.
6. Spingere la cucina contro il muro in modo che la staffa antiribaltamento sia completamente inserita nella fessura sul retro della cucina.

   Attenzione!
   Durante l'inserimento della cucina nella sua posizione finale, prestare particolare attenzione a non incastrare il cavo di alimentazione nella staffa antiribaltamento.

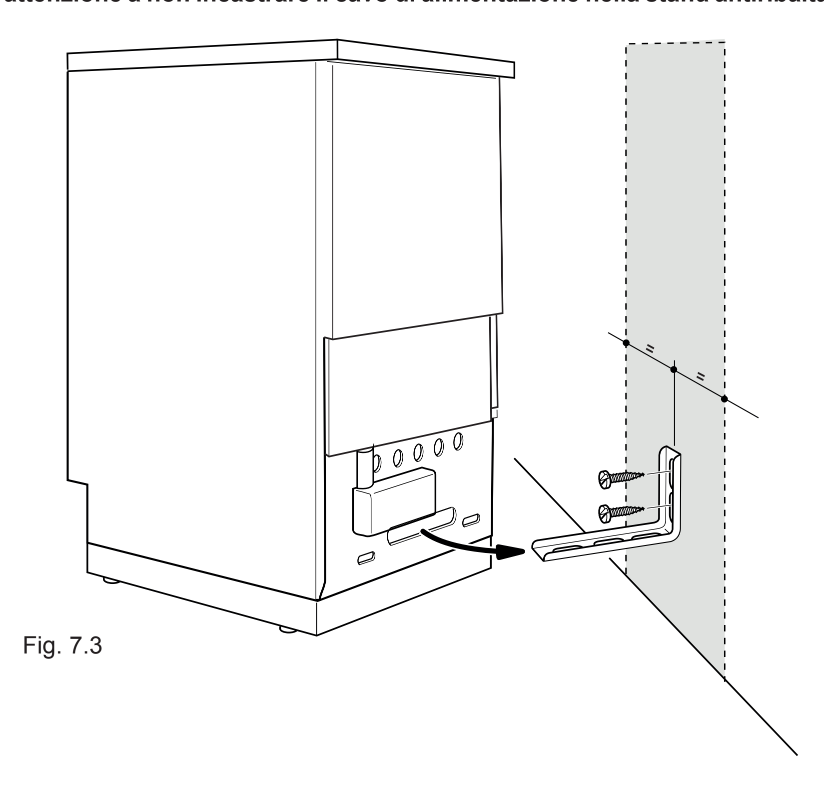


Fig. 7.3

8 PARTE ELETTRICA

IMPORTANTE: L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

GENERALITÀ

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare il carico indicato anch'esso nella targhetta.
- È possibile effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 75°C.
- Ad apparecchio installato, l'interruttore deve essere sempre accessibile.

N.B. Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico, far intervenire personale professionalmente qualificato.
Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

É obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra.
La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare il collegamento alla rete.

ALLACCIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Per collegare il cavo di alimentazione alla cucina è necessario:

- Svitare le viti di fissaggio della protezione “**A**” dietro la cucina (fig.8.1).
- Posizionare i cavallotti “**C**” sulla morsettiera “**B**” (fig. 8.1) secondo gli schemi di fig. 8.2.
- Infilare nel fissacavo “**D**” il cavo di alimentazione (fig. 8.1) di sezione adeguata come descritto nel capitolo “Sezione dei cavi di alimentazione”.
- Collegare i cavi alla morsettiera “**B**” secondo gli schemi della figura 8.2 o i cavi di fase e neutro alla morsettiera “**B**” ed il cavo di terra al morsetto “**PE**” (fig. 8.1 - 8.2).
- Tendere il cavo di alimentazione e bloccarlo con il fissacavo “**D**”.
- Rimontare la protezione “**A**”.

SEZIONE DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE “TIPO H05RR-F”

230 V ac	3 x 4 mm^2 (**)
230 V 3 ac	4 x 2,5 mm^2 (**)
400 V 3N ac	5 x 1,5 mm^2 (**)
400 V 2N ac	4 x 2,5 mm^2 (**)

(**) Connessione murale

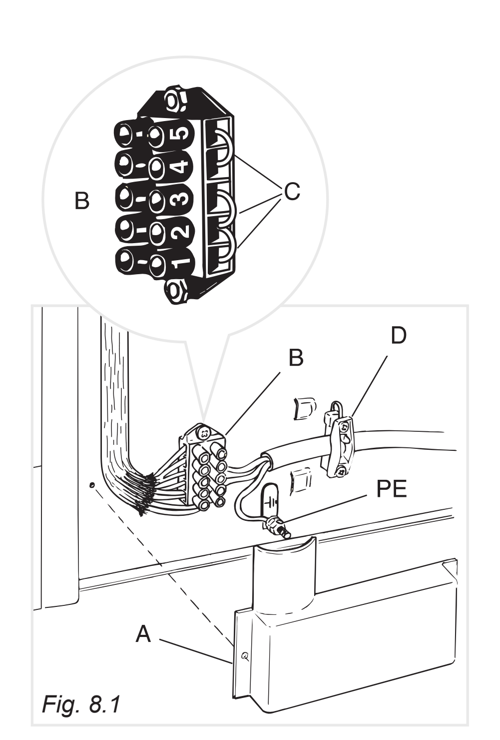


Fig. 8.1

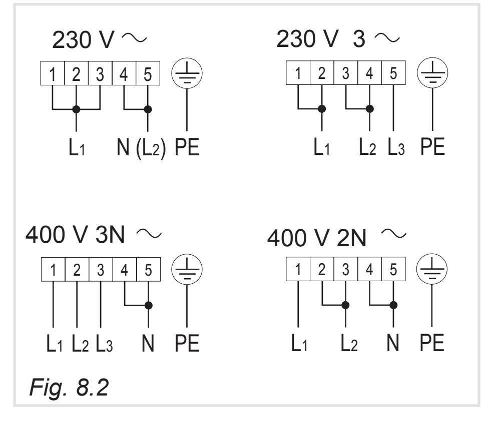


Fig. 8.2

Sehr geehrte Kunden,

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines unserer Haushaltsgeräte entgegengebracht haben.

Die im folgenden aufgerührten Hinweise und Ratschläge dienen Ihrer Sicherheit und der anderer Personen und ermöglichen Ihnen, alle Gebrauchsweisen des Gerätes kennenzulernen.

Bewahren Sie deshalb diese Broschüre sorgfältig auf, sie wird Ihnen auch in Zukunft hilfreich sein, falls Sie hinsichtlich der Funktionsweise des Gerätes irgendweiche Unklarheiten klären möchten.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich hergestellt wurde, d.h. für das Kochen von Speisen.

Jeder andere Verwendungszweck ist unangemessen und daher auch gefährlich.

Für eventuelle Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

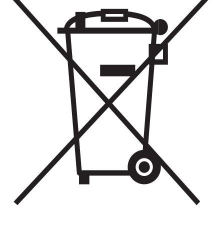
- Diese Herdplatte ist ausschließlich zum Kochen gedacht. Jeder andere Einsatz (z.B. das Heizen eines Raums) ist unsachgemäß und gefährlich.
- Diese Herdplatte wurde nach folgenden Vorschriften entwickelt, konstruiert und verkauft:
  - Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie “Niederspannung” 2006/95/EG;
  - Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie “EMC” 2004/108/EG;
  - EWG-Richtlinie 93/68/EEG;
  - Anforderungen laut Richtlinie 2011/65/UE.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EGRICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden.

Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt ur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.



WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN UND SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG: Dieses Gerät wurde ausschließlich zum Kochen von Nahrungsmitteln im privaten Haushalt entwickelt und angefertigt und ist nicht für die Anwendung außerhalb des Haushalts geeignet. Daher darf es nicht im gewerblichen Bereich eingesetzt werden.
Die Garantie des Geräts wird aufgehoben, wenn das Gerät außerhalb des privaten Haushalts verwendet wird, d.h. im halbwirtschaftlichen, wirtschaftlichen oder kommunalen Bereich.

Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig bevor Sie das Gerät anschließen und verwenden.

- Stellen Sie nach dem Auspacken des Geräts sicher, dass dieses nicht beschädigt ist, und dass die Ofentür richtig schließt. Bei Zweifel, das Gerät nicht benutzen und die Verkaufsstelle oder einen fachlich qualifizierten Techniker konsultieren.
- Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Polystyrolschaum, Nägel, Verpackungsbänder, etc.) darf nicht in Reichweite von Kindern zurückgelassen werden, da dieses schwere Verletzungen verursachen kann.
- Manche Geräte werden mit einer Schutzfolie auf den Stahl- und Aluminiumbestandteilen geliefert. **Diese Folie muss vor dem Gebrauch des Geräts entfernt werden.**
- WICHTIG: Es wird empfohlen bei der Bedienung und bei der Reinigung des Geräts eine geeignete Schutzkleidung bzw. Schutzhandschuhe zu tragen.
- Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenschaften des Geräts zu verändern, da dadurch der Gebrauch des Geräts gefährlich werden kann. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unannehmlichkeiten, die aus der Nichtbeachtung dieser Bedingung resultieren.
- Geräte nicht mittels einer externen Schaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem bedienen.
- Keine Instandhaltungs- und Reinigungsarbeiten durchführen ohne das Gerät zuvor von der Stromversorgung zu trennen.

- ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschalten ist bevor Sie die Ofenlampe austauschen, um so einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- Keinen Dampfreiniger benutzen, da die Feuchtigkeit in das Gerät eindringen kann und dieses dadurch unsicher wird.
- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen (oder Füßen) berühren.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn sie barfuss sind.
- Falls Sie entscheiden sollten, das Gerät nicht länger zu benutzen (oder es durch ein anderes Modell zu ersetzen) wird empfohlen, das Gerät vor der Entsorgung in angemessener Weise gemäß der Regelungen für Gesundheits- und Umweltschutz funktionsuntüchtig zu machen. Versichern Sie sich dabei insbesondere, dass alle gefährlichen Bestandteile unschädlich gemacht werden, da Kinder mit dem ungebrauchten Gerät spielen könnten.
- Die diversen Bestandteile des Geräts sind recyclebar. Diese müssen gemäß der Bestimmungen des jeweiligen Landes entsorgt werden. Falls das Gerät verschrottet werden muss, Netzkabel entfernen.
- Stellen Sie nach dem Gebrauch des Geräts sicher, dass die Schalter auf AUS (OFF)-Position stehen.
- Kinder unter acht Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, außer wenn diese durchgehend beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen in Bezug auf den sicheren Gebrauch des Geräts bekommen und die damit verbundenen Gefahren erkennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch unsachgemäßen oder unzulässigen Gebrauch des Geräts verursacht werden.

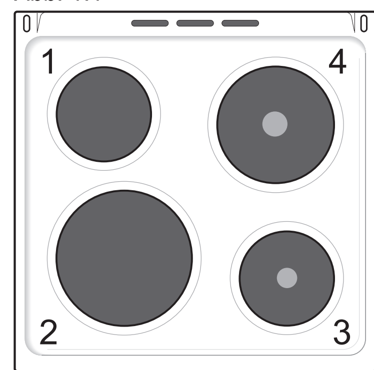
- ACHTUNG: Beim Gebrauch werden das Gerät und seine zugänglichen Teile heiß und verweilen nach dem Gebrauch einige Zeit in diesem Zustand.
  - Geben Sie Acht, dass Sie die Heizelemente nicht berühren (auf dem Kochfeld und im Inneren des Ofens).
  - Die Ofentür ist heiß, benutzen Sie den Griff.
  - Zur Vermeidung von Brandwunden und Verbrühungen müssen kleine Kinder vom Gerät ferngehalten werden.
- Vergewissern Sie sich, dass elektrische Kabel anderer Geräte in Herdnähe nicht in Berührung mit dem Kochfeld kommen oder in der Ofentür eingeklemmt werden können.
- ACHTUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und kann Feuer zur Folge haben. NIE Feuer mit Wasser löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke bedecken.
- ACHTUNG: Feuergefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen abstellen.
- ACHTUNG: Wenn das Kochfeld gebrochen ist oder anderweitig durch hinauffallende Gegenstände etc. beschädigt ist, das Gerät von der Stromversorgung trennen, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden, und den Kundendienst kontaktieren.
- ACHTUNG: Im Fall einer vorschriftsgemäßen Montage wird ihr Produkt allen Sicherheitsanforderungen gerecht, die für diese Art von Produktkategorie festgelegt wurden. Allerdings ist auf der Rück- oder Unterseite des Geräts besondere Vorsicht geboten, da diese Bereiche nicht zum Berühren entwickelt wurden und sich dort scharfe oder raue Teile befinden könnten, die Verletzungen verursachen können.
- DER ERSTE GEBRAUCH DES OFENS – es wird empfohlen, die folgenden Anweisungen zu befolgen:
  - Bereiten Sie das Innere des Ofens so vor, wie es im Kapitel “REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG” beschrieben wird.
  - Den leeren Ofen auf höchster Stufe einschalten, um Schmierfett von den Heizelementen zu beseitigen.

– Das Gerät von der Stromversorgung trennen, den Ofen abkühlen lassen und das Innere des Ofens mit einem in Wasser und neutralem Reinigungsmittel getränkten Tuch reinigen; den Ofen danach sorgfältig trocknen.

- ACHTUNG: Keine Scheuermittel oder scharfen metallischen Schaber für die Reinigung der Glasofentür verwenden, da dadurch die Oberfläche zerkratzt werden kann, was in weiterer Folge zum Zersplittern der Glastür führen kann.
- Die Offenwände keinesfalls mit Aluminiumfolie auskleiden. Keinesfalls Backbleche oder Abtropfschalen auf den Boden des Ofenraums stellen.
- FEUERGEFAHR! Keinesfalls brennbare Materialien im Ofen aufbewahren oder im Unterschrank.
- Stets Topfhandschuhe beim Herausnehmen der Gitterroste oder Backbleche benutzen solange diese heiß sind.
- Keine Handtücher, Geschirrtücher oder andere Gegenstände auf das Gerät oder seinen Griff hängen, da dies eine Feuergefahr darstellt.
- Den Ofen regelmäßig reinigen und vermeiden, dass sich Fett oder Öl am Ofenboden oder auf dem Gitterrost ansammelt. Verschüttetes immer sofort entfernen.
- Nicht auf den Herd oder auf die geöffnete Ofentür steigen.
- Beim Öffnen der Ofentür immer zurückstehen, damit Dampf und heiße Luft entweichen können bevor Sie die Speise herausnehmen.
- SICHERER UMGANG MIT LEBENSMITTELN: Die Lebensmittel vor und nach dem Kochen so kurz wie möglich im Ofen lassen. Dadurch kann vermieden werden, dass Lebensmittel von Organismen befallen werden, was eine Lebensmittelvergiftung zur Folge haben kann. Geben Sie besonders Acht bei warmem Wetter.
- ACHTUNG: Den Herd NIE am Türgriff hochheben.

1 ARBEITSFLÄCHE

Abb. 1.1

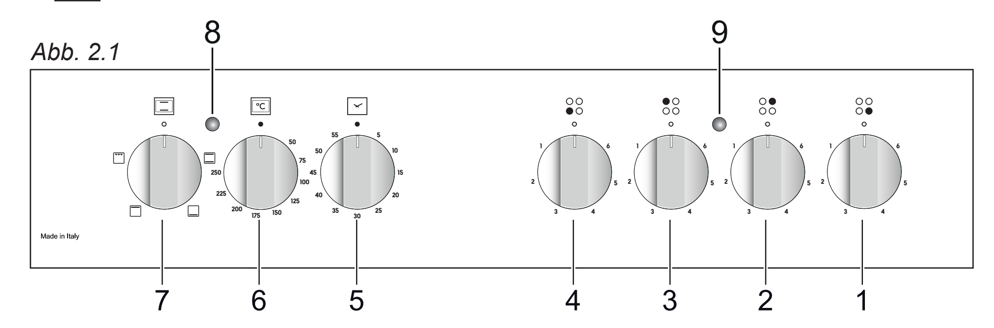


ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN

1. Elektrischen Kochfelder Ø 145 mm - Normal 1000 W
2. Elektrischen Kochfelder Ø 220 mm - Normal 2000 W
3. Elektrischen Kochfelder Ø 145 mm - Schnelle 1500 W
4. Elektrischen Kochfelder Ø 180 mm - Schnelle 2000 W

2 BEDIENUNGSTELD

Abb. 2.1



DESCRIZIONE COMANDI

1. Einstellknopf Kochfeld vorne rechts
2. Einstellknopf Kochfeld hinten rechts
3. Einstellknopf Kochfeld hinten links
4. Einstellknopf Kochfeld vorne links
5. Drehknopf Minutenzähler 60’
6. Einstellknopf Backofenthermostat
7. Einstellknopf Funktion Backofen

Kontrolllampen:

8. Rote Backofen-Thermostatanzeige
9. Betriebskontrollampe der Kochplatten

WICHTIG: Dieses Gerät hat einen eingebauten Kühlventilator zur Sicherheit, dessen Geräusche zu hören sind, wenn der Ofen oder der Grill benutzt werden.

NORMALKOCHPLATTE

Das Einschalten erfolgt durch Drehen des Knebels auf die gewünschte Position (Abb. 3.1). Von der Einstellung 1 bis zur Einstellung 6 steigt die Kochtemperatur ständig an. Sobald die Speise kocht, schalten Sie auf die gewünschte Kochstärke zurück.

SCHNELLKOCHPLATTE (roter Punkt)

Der Knebel der Schnellkochplatte entspricht dem der Normalkochplatte mit 6 Einstellungsstufen (Abb. 3.1).
Diese Platte, die mit einem Aufheizungsbegrenzer ausgerüstet ist, weist die folgenden Vorzüge auf:

- Schnelles Erreichen der Kochtemperatur
- Maximale Ausnutzung der Heizleistung bei Töpfen mit flachem Boden
- Einschränkung der Heizleistung bei ungeeignetem Topf.

Lebensmittel auf keinen Fall direkt auf den elektrischen Kochfeldern, sondern stets Kochtöpfe oder Behälter verwenden.

Achtung: Beim Kochen wird die gesamte Kochmulde und besonders das Umfeld der einzelnen Kochplatten.
Kleinkinder müssen ferngehalten werden.

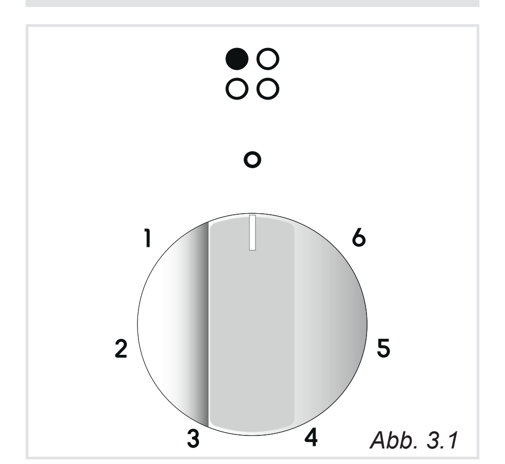


Abb. 3.1

KORREKTER GEBRAUCH DER ELEKTRISCHEN KOCHPLATTEN

Sobald die Speise kocht, schalten Sie auf die gewünschte Kochstärke zurück.

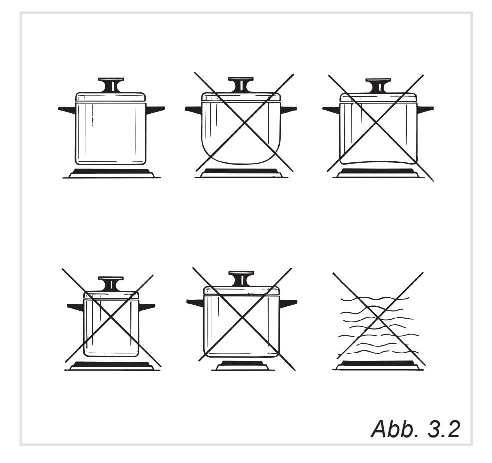
Berücksichtigen Sie auch, daß die Elektroplatte nach dem Abschalten ihre Kochtemperatur noch 5 Min. lang beibehält.

Für eine gute Wartung der Kochplatten

- vermeiden Sie, sie ohne Töpfe in Betrieb zu nehmen
- gießen Sie keine Flüssigkeiten auf die Platten, wenn diese sehr heiß sind
- benutzen Sie Töpfe oder Pfannen mit ebenem Boden (für Elektroherde geeignet)
- benutzen Sie immer Töpfe, die dem Durchmesser der Kochplatte entsprechen.
- Gegen übermäßigen Energieverbrauch beim Kochen stets Deckel auf den Töpfen verwenden.

Eine Kontrollampe zeigt an, daß die elektrischen Kochplatten in Betrieb sind.

Achtung: Bei Sprüngen oder Rissen, die auf starke mechanische Einwirkungen zurückzuführen sind, das Gerät von der elektrischen Netzversorgung trennen und den Kundendienst anrufen.


Abb. 3.2

1
2
3
4
5
6

Aufwärmen

Kochen

Braten-Frittieren

Abb. 3.3

KOCHANLEITUNG

Knebel-stellung	KOCHART
0	Ausgeschalten
1 **2**	Warmhalten von Geschirr. Schmelzvorgang (Butter, Schokolade, etc.).
2	Warmhalten von Speisen und Anwärmen von kleinen Mengen Flüssigkeit.
3	Aufwärmen von größeren Flüssigkeitsmengen. Zubereitung von Soßen, Cremes und Suppen.
3 **4**	Kochen von Fleisch, Nudeln, Suppen und Kochen im Schnellkochtopf.
4	Kochen in offenen Töpfen Reis, etc.
4 **5**	Kochen von großen Quantitäten, Röstkartoffeln, Frittieren, Braten.
6	Frittieren, Pommes frites, Schnitzel, etc.

Nach kurzer Benutzungsdauer werden Sie aus Erfahrung die beste Einstellung für jede Kochart gefunden haben.

4 ELEKTRISCHER-KONVENTIONELLER BACKOFEN

WICHTIG: Vor Benutzung des Backofens oder Grills das Abdeckblech öffnen

**Achtung: Während des funktionierens wird die Backofentüre sehr heiss.
Kinder sind fernzuhalten.**

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß.

Während des Gebrauches wird das Gerät heiß. Obacht sollte angewendet werden, um rührende Heizelemente innerhalb des Ofens zu vermeiden.

Bekleed de ovenwanden in geen geval met aluminiumfolie. Zet geen bakblikken of ovenschalen op de bodem van de oven.

TECHNISCHE DATEN

De elektrische Backofen ist mit drei Heizkörpern bestuckt. Je ein Heizkörper ist an der Backofendecke und am Backofenboden angebracht und dienen zum backen und braten bei geschlossener Backofentüre.
Der dritte Heizkörper im Ofeninneren dient zum Grillen bei halbgeöffneter Backofentüre.

Die Heizkörper erbringen folgende Leistung:

- Oberhitze 1000 W
- Unterhitze 1400 W
- Grill 2000 W

ANMERKUNG: Beim ersten Mal auf volle Leistung einstellen, Thermostat auf **250°C** stellen und etwa eine Stunde lang mit Funktion laufen lassen; anschließend das Thermostat auf **175°C** stellen und mit Funktion , weitere 15 Minuten laufen lassen, damit eventuelle Fettreste an den Heizstäben entfernt werden.

FUNKTIONSWEISEN

Das Erhitzen und Garen im Backofen wird auf die wie folgt beschriebenen Weisen erreicht:

a. **Durch natürliche Wärmestömung**
Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizelementen erzeugt.

b. **Durch Infrarotstrahlung**
Die Hitze wird durch die Infrarot-strahlung der Grill-Resistenz erzeugt **(Bei geschlossener Ofentür zu verwenden).**

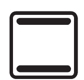
Abb. 4.1

Abb. 4.2

THERMOSTAT - KNOPF (Abb. 4.2)
Dient lediglich zur Einstellung der Gartemperatur, schaltet jedoch den Ofen nicht ein; wird immer in Verbindung mit dem Funktionswählschalter bedient.
Im Uhrzeigersinn auf die Position der gewünschten Temperatur drehen.
Die Temperaturkontrolllampe meldet, ob die Heizelemente ein- oder abgeschaltet sind.

FUNKTIONSWÄHLSCHALTER (Abb. 4.1)
Zur Wahl der folgenden Funktionen drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn:

BACKOFENBELEUCHTUNG
Das Gerät ist mit einer Backofenbeleuchtung ausgestattet, welche eine Überwachung der Speisen im Backofen erlaubt.
Diese Lampe wird durch den Backofen-Bedienungsknopf betätigt.



HERKÖMMLICHES BACKEN UND BRATEN MIT OBER-UND UNTER-HITZE
In dieser Stellung werden die unteren und oberen Heizelemente eingeschalten. Die Hitze verteilt sich durch natürliche Strömung, und die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt. Der Backofen muß vorgeheizt werden.

Empfehlung:
Diese Einstellung wird empfohlen für Speisen, die innen und außen in gleicher Weise garen sollen. Zum Beispiel: Braten, Schweinerippchen, Meringen, etc.



UNTERHITZE

Hierbei wird das untere Heizelement eingeschaltet.

Nutzen Sie diese Funktion mit geschlossener Ofentür bei Temperaturen von 50°C bis max. 150°C.

Empfehlung:
Diese Funktion ist ideal gegen Ende der Garzeit, z. B. um gedeckte Torten oder den Boden von Gerichten auszubacken.



OBERHITZE

Hierbei wird das oberen Heizelement eingeschaltet.

Nutzen Sie diese Funktion mit geschlossener Ofentür bei Temperaturen von 50°C bis max. 150°C.

Empfehlung:
Mit dieser Betriebsart können gegen Ende der Garzeit Lasagne, Fleisch, Gemüsegratin usw. schön gebräunt werden.



HERKÖMMLICHES GRILLEN

Beim Grillen schaltet der Infrarotwiderstand ein. Die Wärme wird durch Strahlung abgegeben. **Hierbei muss die Backofentür stets geschlossen sein** und die Temperatur am Thermostat ist 15 Minuten lang auf 225° und dann auf 175°C einzustellen.
Das Kapitel “HERKÖMMLICHES GRILLEN” informiert genauer über den richtigen Gebrauch.
Backofen ca. 5 Minuten vorheizen.
Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.
Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:
Diese Einstellung wird für intensives Rösten empfohlen, z.B. zum Anbraten, Überbacken, Gratinieren, Toasten, etc.

HERKÖMMLICHES GRILLEN

Grill wie oben beschrieben einschalten und mit geschlossener Ofentür etwa 5 Minuten lang vorheizen.
Kochgut auflegen und den Rost so nahe wie möglich am Grill einschieben.
Fettpfanne unter den Rost schieben, um den Bratensaft aufzufangen.
Mit geschlossener Backofentür grillen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

BACKEN UND BRATEN

Vor dem Einsetzen des Kochguts den Ofen zunächst auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, das Kochgut einschieben und die Backzeit kontrollieren.
Den Ofen 5 Minuten vor der tatsächlich erforderlichen Backzeit ausschalten, um die Speicherwärme zu nutzen.

Die Zubehörteile des Ofens können mit bis zu 6kg belastet werden.
Die Last muss gleichmäßig verteilt werden.

BEISPIELE FÜR DIE BACKUND BRATDAUER

Es handelt sich nur um ungefähre Temperatur- und Zeitangaben, weil diese hinsichtlich der Qualität und der Menge der Speisen variieren.
Benutzen Sie nur wirklich für das Backen und Braten im Backofen geeignete Gefäße und ändern Sie falls nötig die Backtemperatur während des Garvor gangs.

GERICHTE	TEMPERATUR
Überbackene Lasagne	220°C
Überbackene Nudeln	220°C
Pizza	225°C
Überbackene Reisgerichte	225°C
Milchkartoffeln	200°C
Gefüllte Tomaten	225°C
Käse-Soufflé	200°C
Überbackene Zwiebeln	200°C
Kalbsbraten	200°C
Kalbskotelett am Grill	225°C
Hühnerbrust in Tomatensoße	200°C
Gegrilltes Hähnchen-Brathähnchen	220°C
Kalbshackbraten	200°C
Roastbeef	220°C
Seezungenfilets	225°C
Seehecht in Kräutersoße	220°C
Beignets	200°C
Kringel	200°C
Zwetschgenkuchen	180°C
Marmeladenkuchen	200°C
Bisquit	225°C
Hefekuchen	225°C
Süße Blätterteigstückchen	200°C
Kuchen mit Bisquitboden	220°C

5 ZEITSCHALTER

ZEITSCHALTER (Abb. 5.1)

Der Zeitschalter ist ein zeitgesteuerter akustischer Anzeiger, der für eine Periode von maximal 60 Minuten eingestellt werden kann.
Der Einstellknopf (Abb. 5.1) muß im Uhrzeigersinn bis zur Position 60 Minuten gedreht und danach durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit gesetzt werden.

ACHTUNG – SEHR WICHTIG:
Der Zeitschalter ist nur ein akustisches Erinnerungssignal, schaltet jedoch den Ofen oder den Grill nach Ablauf der eingestellten Zeit NICHT ab.
DENKEN SIE DARAN, DEN OFEN ODER DEN GRILL MANUELL AUSZUSCHALTEN.

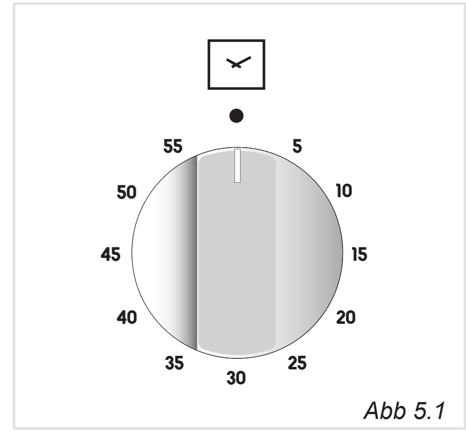


Abb 5.1



6 REINIGUNG UND WARTUNG

GLASABDECKUNG (nur bei einigen Modellen)

REINIGUNG DER GLASABDECKUNG

Für die Reinigung **kann man die Abdeckung einfach abnehmen.** Ziehen Sie sie nach oben ab, nachdem sie komplett geöffnet wurde.
Falls die Scharniere entfernt werden müssen, setzen Sie sie nach der Reinigung wieder an ihren Platz. Achten Sie dabei darauf, dass:

- das Scharnier mit dem Stempelaufdruck “D” an der rechten Seite befestigt werden muss. Das Scharnier mit dem Stempelaufdruck “S” hingegen muss auf der linken Seite (Abb. 6.1) befestigt werden.

Einstellung des Gleichgewichts (nur für Abdeckungen, die mit Scharnieren mit “R”- Justierschrauben geliefert wurden)
Schließen Sie die Abdeckung und überprüfen Sie das richtige Gleichgewicht; wenn Sie die Abdeckung um 45° öffnen, muss Sie in dieser Stellung bleiben.
Falls erforderlich, stellen Sie die Kalibrierung der Federn der Scharniere nach, indem Sie die Schrauben “**R**” in den Uhrzeigersinn drehen (Abb. 6.1).

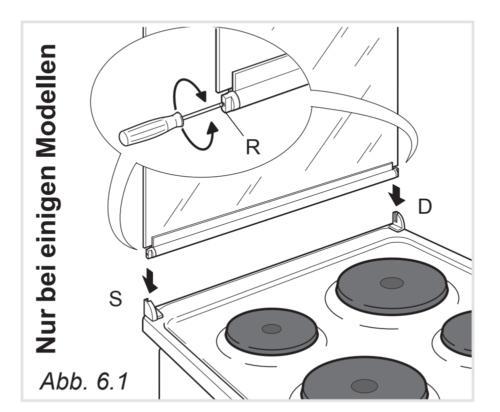


Abb. 6.1

Modelle mit Glasabdeckung



VORSICHT

✓ Schließen Sie die Glasabdeckung nicht, wenn die Kochplatten noch warm sind oder der Ofen nicht in Betrieb oder noch warm ist.

✓ Stellen Sie keine warmen Töpfe oder schwere Gegenstände auf die Glasabdeckung.

✓ Wischen Sie jede auf der Abdeckung verschüttete Flüssigkeit ab bevor Sie sie öffnen.

ALLGEMEINE HINWEISE

- **Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.**
- Es wird geraten, die Reinigung nur an abgekühlten Geräten vorzunehmen. Dies gilt besonders für die emaillierten Teile.
- Keine säurehaltigen Produkte auf dem Gerät liegen lassen (Zitronensaft, Essig usw.).
- Keine chlor oder säurehaltigen Reinigungsprodukte verwenden
- **Wichtig: Der Gebrauch von Schutzkleidung/Schutzhandschuhen während Arbeiten am Gerät oder der Reinigung dieses Geräts wird empfohlen.**

WARNUNG
Bei richtiger Installation entspricht Ihr Produktallen Sicherheitsanforderungen, die für diese Produktkategorie festgelegt wurden. Jedoch ist besondere Vorsicht auf der Rückseite oder unter dem Gerät geboten, da dieser Bereich nicht für eine Berührung vorgesehen ist und scharfe oder raue Kanten aufweisen kann, die Verletzungen hervorrufen können.

EMAILLIERTE TEILE

Alle emaillierten Teile müssen mit Hilfe eines Schwammes und einer Seifen - iauge oder anderen nicht scheuemden Produkten gereinigt werden.
Danach sollten Sie alles mit einem weichen Lappen trocknen.
Säuren, wie sie zum Beispiel in Zitronensaft, Tomatenpüree, Essig oder ähnlichem enthalten sind, greifen das Email an und machen es matt, wenn sie nicht alsbald entfernt werden.

TEILE AUS EDELSTAHL, ALUMINIUM UND LACKIERTE FLÄCHEN

Mit einem geeigneten Produkt reinigen. Stets sorgfältig abtrocknen.
WICHTIG: Diese Teile sind sehr vorsichtig zu reinigen, damit sie nicht zerkratzt werden.
Am Besten einen weichen Lappen und neutrale Seife, niemals Scheuermittel verwenden.

OFENGLÜHBIRNE AUSWECHSELN

Vor jeglichen Reparatur- und Wartungsarbeiten an den elektrischen Vorrichtungen des Ofens, den Ofen auf jeden Fall vom Stromnetz trennen.

- Das Ofeninnere und die Heizelemente abkühlen lassen;
- Stecker aus der Steckdose ziehen;
- Schrauben Sie die Birne heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue, die für hohe Temperaturen (300°C) geeignet ist und folgende Eigenschaften aufweist: 230V, E14 sowie die gleiche Leistung (die auf der Birne aufgedruckte Wattleistung prüfen), wie die ausgewechselte Birne.
- Bringen Sie die Schutzabdeckung wieder an.

BEMERKUNG: Das Auswechseln der Ofenglühbirne ist nicht durch die Garantie gedeckt.

ELEKTROPLATTEN

Auf der Kochplatte angebrannte Speisereste müssen trocken entfemt werden. Kein Wasser verwenden, um Rostblldung zu vermeiden.
Nach dem Gebrauch ein wenig Öl auf die lauwarme Platte gießen und mit einem Lappen verreiben.

Achtung! Während dem Betrieb wird die Kochfläche der Küche sehr heiß. Kinder fernhalten.

Keine Dampfreiniger verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringt und das Gerät dadurch gefährlich wird.

Die Glas-Ofentür bzw. den Glasdeckel (Modelle mit Glasdeckel) nicht mit stark scheuernden Reinigungsmitteln oder scharfen Metallschabern reinigen, die die Oberfläche verkratzen und zum Bruch des Glases führen könnten.

BACKOFENINNERES

Der abgekühlte Backofen muss nach dem Gebrauch immer gereinigt werden.
Der Backraum muss mit einem milden Reinigungsmittel und Warmwasser gereinigt werden.
Spezifische chemische Produkte für die Reinigung des Backofeninnenraums können nur verwendet werden, nachdem die Warnungen und Hinweise des Herstellers aufmerksam gelesen und das Produkt auf einer kleinen Fläche des Backraums getestet worden ist.
Keine Scheuermittel, Metall- oder raue Schwämme benutzen.
HINWEIS: Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden, die durch die Anwendung chemischer Produkte oder Scheuermittel verursacht worden sind.
Warten, bis der Ofen abgekühlt ist.
Ferner ist darauf zu achten, die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht zu berühren.

EIN-UND AUSBAU DER SEITENHALTERUNGEN

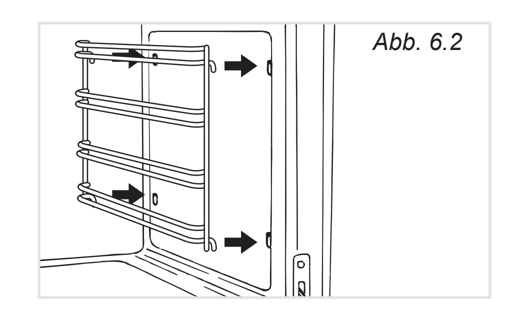
- Hängen Sie die Seitenhalterungen in die Löcher der seitlichen Innenwände des Backofens ein (Abb. 6.2).
- Führen Sie die Fettpfanne und den Grillrost zwischen die Schienen der Seitenhalterungen ein, wie in Abb. 6.3 dargestellt.
  Den Rost so montieren, dass die Sicherheitssperre, die unabsichtliches Herausziehen verhindert, ins Innere des Ofens zeigt.
  Das Schutzgitter soll auf der Rückseite angebracht sein.
- Der Ausbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

SCHUBFACH (nur bei einigen Modellen)

Das Schubfach wird wie ein herkömmliches Schubfach herausgezogen (Abb. 6.4).
Keine leicht entzündlichen Materialien im Ofen oder im Schubfach aufbewahren (dünnes Papier, Baumwolle, Seide, Nylon oder Ähnliches).

OFENTÜR

Das innenglas kann zur Reinigung durch Ausschrauben der beiden seitlichen Befestigungsschrauben leicht herausgenommen werden (Abb. 6.5).


Abb. 6.2

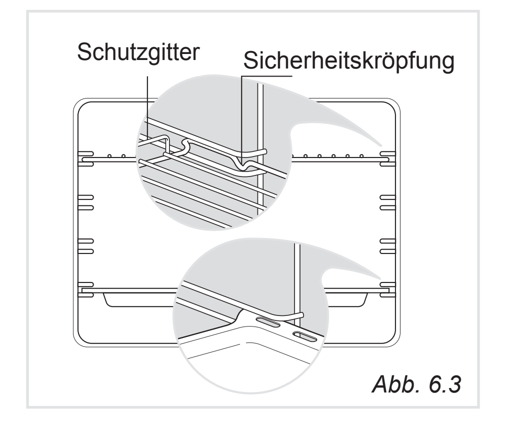
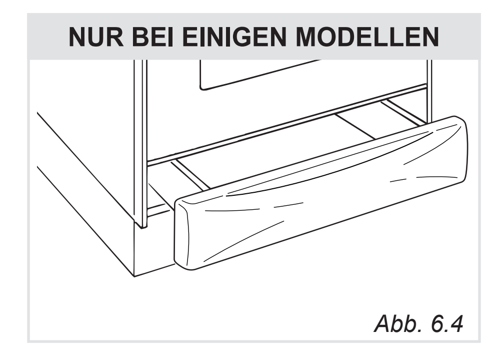
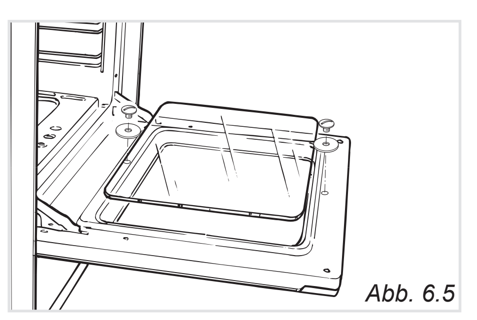


Abb. 6.3

NUR BEI EINIGEN MODELLEN


Abb. 6.4


Abb. 6.5

OFENTÜR ABMONTIEREN

Die Ofentür kann leicht folgendermaßen abmontiert werden:

- Die Tür ganz öffnen (abb. 6.6).
- Den Hebel "**A**" des rechten und des linken Scharniers vollkommen öffnen (abb. 6.7).
- Die Tür wie in der Abbildung 6.9 gezeigt, fassen.
- Die Tür langsam schließen (abb. 6.8) bis die Hebel "**A**" des rechten und des linken Scharniers aus dem Teil "**B**" der Tür ausrasten (abb. 6.7).
- Das Bajonett der Scharniere ebenfalls aus dem Sitz nehmen "**C**" (abb. 6.10d)
- Die Tür auf eine weiche Fläche legen.

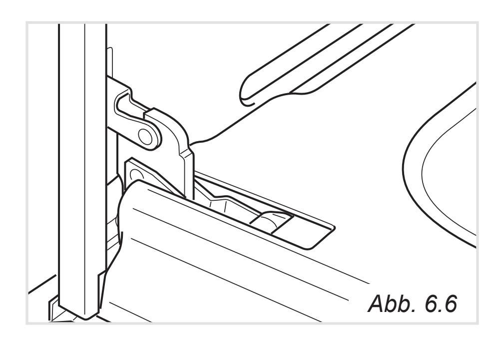


Abb. 6.6

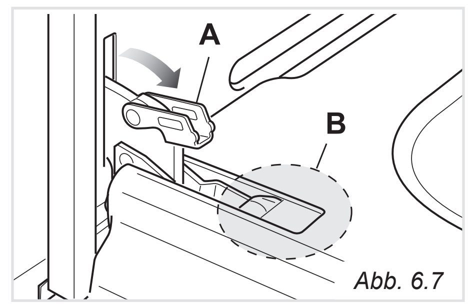


Abb. 6.7

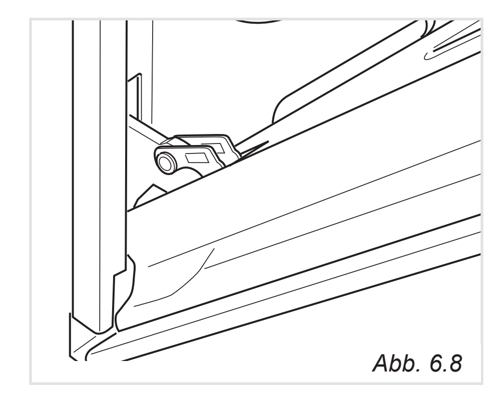


Abb. 6.8

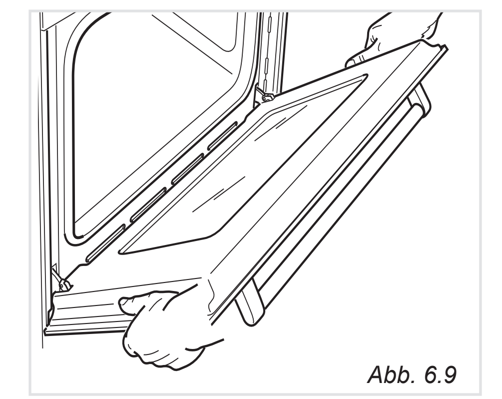


Abb. 6.9

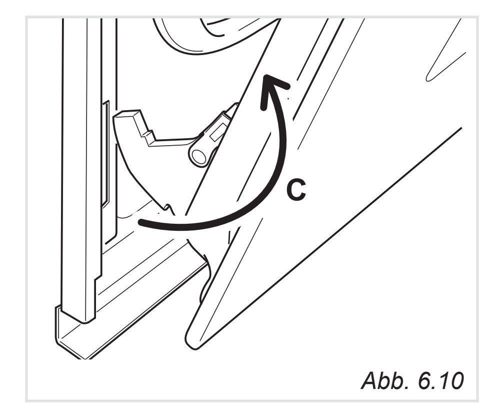


Abb. 6.10

Einbau-Anleitung

WICHTIG

- Das Gerät ist unter Beachtung der örtlichen Vorschriften und der Herstellerhinweise von einem GEPRÜFTEN INSTALLATIONSFACHMANN anzuschließen. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises führt zum Verfall der Garantie.
- Vor jeder Wartungs- oder Reparaturarbeit ist der Netzstecker des Geräts abzuziehen.
- Das Gerät muß in ein hitzebeständiges Gehäuse eingebaut werden.
- Unmittelbar angrenzende Möbel oder Wände müssen einen Temperaturanstieg von über 75°C aushalten. Wenn der Herd neben Möbel gestellt wird, die höher sind, als die Herdfläche, auf jeden Fall mindestens 5 cm Platz zwischen der Herdwand und dem angrenzenden Möbelstück lassen.
- **Schutzkarton und Plastikfolien innen und außen am Gerät und von allen Zubehörteilen entfernen.**

7 INSTALLATION

INSTALLATION

Die Installationsbedingungen hinsichtlich Schutz gegen Überhitzung der angrenzenden Oberflächen müssen den Angaben in Abbildung 7.1 entsprechen.

Wenn der Küchenherd auf einen Sockel montiert wird, muss sichergestellt sein, dass das Gerät nicht vom Sockel abrutschen kann.

- **Die Möbelwände müssen bei einer Temperatur beständig sein, welche 75° über der Umgebungstemperatur liegt.**
- **Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien anordnen (z.B. Vorhänge).**

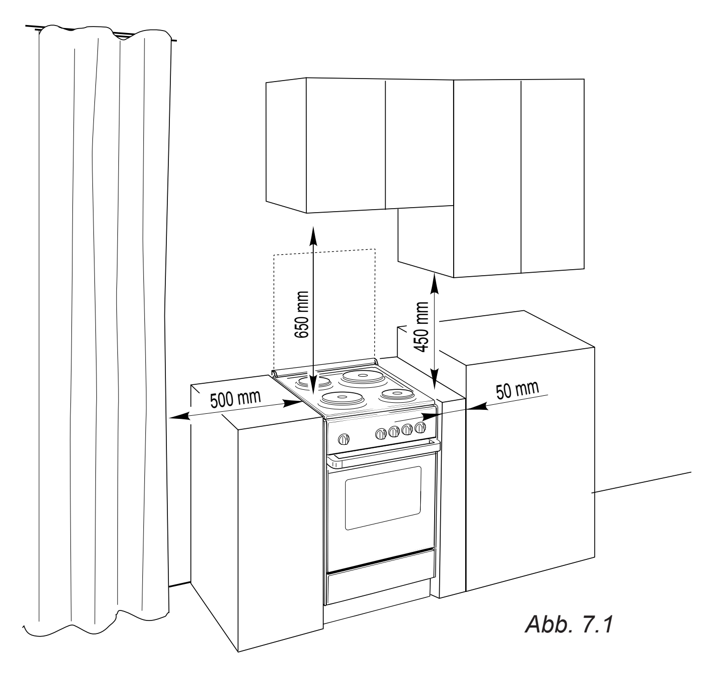


Abb. 7.1

WICHTIG:

Stellfüße montieren, um den Fußboden nicht zu beschädigen. Hierzu den Herd seitlich hinlegen (siehe Abb. 7.2) und die beiliegenden 4 Füße in die entsprechenden Löcher eindrücken.

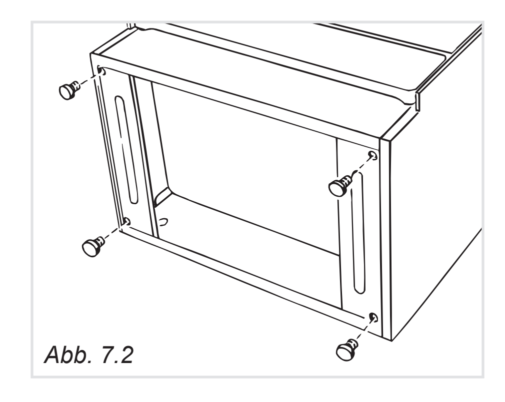


Abb. 7.2

ANTI-KIPP-HALTERUNG

Achtung: Um unbeabsichtigtes Kippen zu vermeiden, muss diese Halterung an der Rückseite des Gerätes montiert und an der Wand befestigt werden.

Montage der Anti-kipp-halterung:

1. Nachdem Sie sichergestellt haben, wo der Herd positioniert wird, markieren Sie an der Wand die Stellen, an denen die 2 Schrauben der Anti-Kipp-Halterung angebracht werden müssen. Bitte folgen Sie den Anweisungen der Abbildung 7.3.
2. Bohren Sie zwei Löcher mit 8 mm Durchmesser in die Wand und setzen Sie die mitgelieferten Dübel ein.
   Wichtig! Vor dem Bohren der Löcher stellen Sie sicher, dass sich an dieser Stelle keine Leitungen oder elektrische Kabel befinden, die beschädigt werden können.
3. Befestigen Sie die Anti-Kipp-Halterung locker mit den 2 mitgelieferten Schrauben.
4. Stellen Sie den Herd an die Wand und passen Sie die Höhe der Anti-Kipp-Halterung so an, dass sie an der Rückseite des Herds einrasten kann, siehe Abbildung 7.3.
5. Schrauben festziehen und somit Anti-Kipp-Halterung befestigen.
6. Den Herd gegen die Wand drücken, so dass die Anti-Kipp-Halterung vollständig an der Rückseite des Herds einrastet.
   Achtung!
   Beim Einbau des Herdes darf das Netzkabel nicht im Kippschutzbügel eingeklemmt werden.

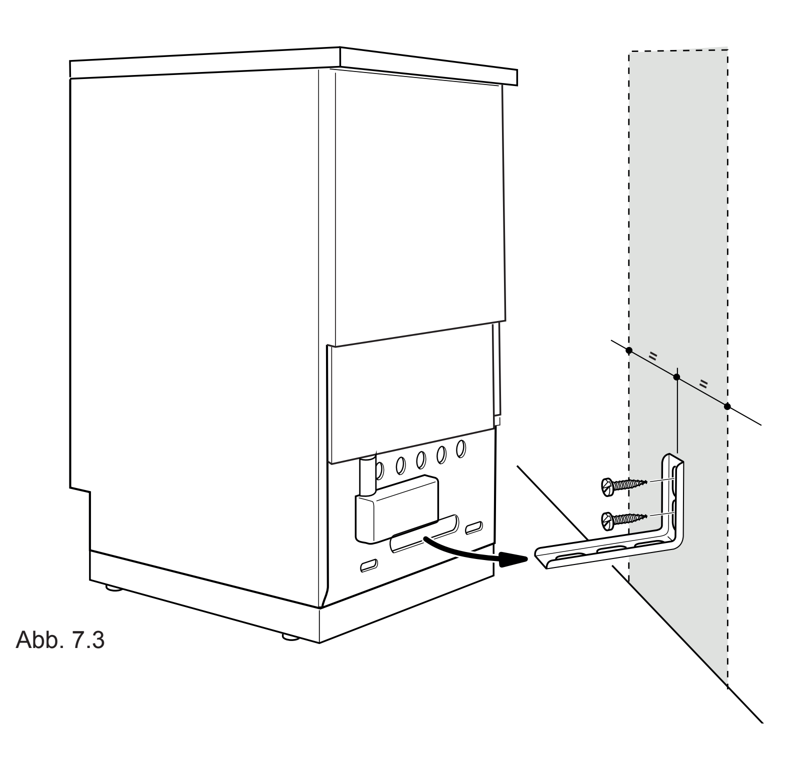


Abb. 7.3

8 ELEKTRISCHE TEILE

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen. Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Der Anschluß an das Stromnetz muß von einem konzessionierten Installateur nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.
- Vor dem Anschluß des Gerätes an das Stromnetz muß sichergestellt werden, daß die Stromspannung derjenigen auf der Datentafel des Gerätes entspricht und daß das Anschlußkabel die auf der Datentafel angegebene Stromstärke aushält.
- Bei der Installation ist eine allpolige Schutzvorrichtung mit einem Kontaktabstand nicht unter 3 mm vorzusehen (Leistungsschalter, Sicherung oder Relais). Nach der Installation der Kochmulde muß der Netzschalter bzw. die Steckdose jederzeit leicht erreichbar sein.
- Das Speisekabel darf warme Stellen nicht berühren und muß so verlegt werden, daß es an keiner Stelle die Temperatur von 75°C überschreitet.
- Nach der Installation des Geräts muss der Schalter immer zugänglich sein.

N.B.: Zum Anschluß an das Netz keine Paßstücke, Reduzierstücke oder Nebenanschlüsse verwenden, da diese zu Überhitzungen und Verbrennungen führen können.

Falls die elektrische Ausrüstung im Haus umgerüstet werden muss, um das Gerät installieren zu können, wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal, das insbesondere zu prüfen hat, ob der Querschnitt der Kabel für die Stromaufnahme des Geräts geeignet ist.

Das Gerät muß auf jeden Fall an die Erdleitung angeschlossen werden.
Die Herstellerfirma lehnt jegliche Haftung für alle Schäden ab, die infolge der Nichtbeachtung dieser Vorschriften entstehen.

ANSCHLUß DER NETZZULEITUNG

Um die Anschlußleitung anzuschließen, ist wie folgt vorzugehen:

- Schutzdeckel "**A**" an der äußeren Rückwand des Elektroherdes ab - schrauben.
- Die Brücken "**C**" auf dem Klemmbrett "**B**" (Abb. 8.1) anbringen, wie im Schema 8.2 angegeben.
- Die Anschlußleitung durch die Zugentlastung "**D**" führen und fixieren.
- Die einzelnen Phasen an das Klemmbrett "**B**" nach dem Schema in Abb. 8.2 und den Schutzleiter an die Klemme "**PE**" (Abb. 8.1) anschließen.
- Das Stromkabel strammziehen und mit der Kabelklemme "**D**" befestigen.
- Schutzdechel "**A**" festschrauben.

STÄRKE DER ANSCHLUßLEITUNG "TYP H05RR-F"

230 V ac	3 x 4 mm^2 (**)
230 V 3 ac	4 x 2,5 mm^2 (**)
400 V 3N ac	5 x 1,5 mm^2 (**)
400 V 2N ac	4 x 2,5 mm^2 (**)

(**) Direktanschluß mit Wandanschluß- Dose.

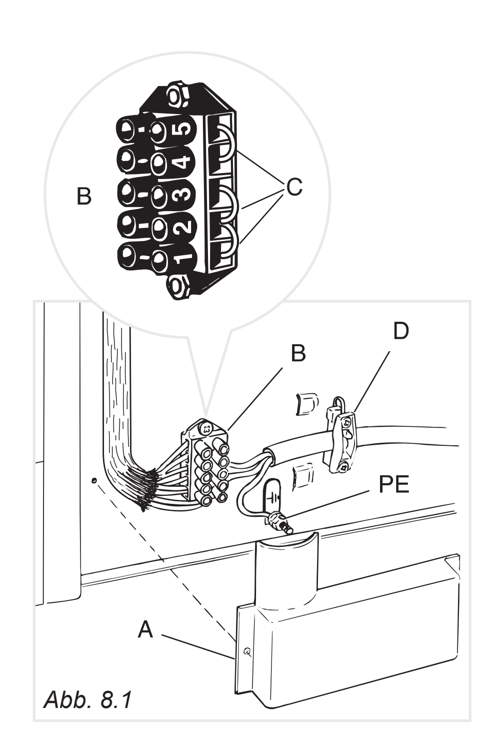


Abb. 8.1

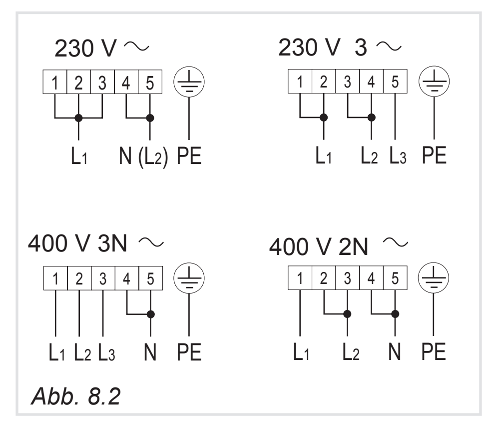


Abb. 8.2

www.delonghi-cookers.it



Cod. 1104765 - ß1